10” Non-Stick Enamel Baking Pan:

Purpose:

The 10” non-stick baking pan allows you to bake cookies, pies, and desserts or cook any meats, poultry, or fish in their own juices or sauces.

Care & Use:

This pan is dishwasher safe but should not be cleaned with any harsh abrasives.

Directions:

Place foods directly in the baking pan that contain juices and or sauces. You can place the baking pan either directly on the liner pan or on any of the cooking racks in the NuWave Oven.

Recipe Suggestion:

Cinnamon Pecan Bites

- ⅔ cup milk
- 2 tablespoons cream
- 4 tablespoons unsalted butter, melted
- 1 cup brown sugar
- 1 small tube refrigerator cinnamon roll dough
- ½ cup chopped pecans

Mix together the milk, cream, butter and sugar and place in a 10” baking pan. Place pan on the 1” rack and cook on power level HI for 4 minutes. Cut the cinnamon rolls into quarters and distribute the pieces in the warm caramel in the pan leaving space in between each piece. Cook on power level HI for 10 minutes. Sprinkle the pecans over the pan and cook an additional 3 to 5 minutes. Serve warm.

(8 servings)

Manufactured by Hearthware Home Products
880 Lakeside Dr., Gurnee, IL 60031, U.S.A.

www.nuwaveoven.com
www.hearthware.com
www.nuwaveoven.net

IRC-01/14-E2-D



Extender Ring Kit





Brought to you by
Hearthware Home Products

Extender Ring:

Purpose:

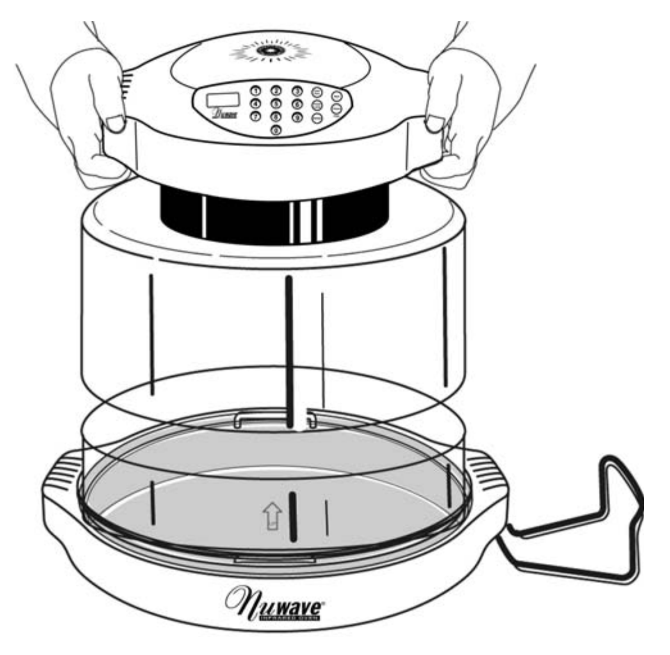
The Extender Ring for the NuWave Oven should be used for multi-level cooking with the various racks or with oversized food items that might not normally fit under the standard dome. Generally, any food item (such as a ham or turkey) that exceeds 10 pounds would require the use of the Extender Ring for optimal cooking.

Care & Use:

Similar to the original dome, the Extender Ring is constructed from high impact lexan polycarbonate. It should not be cleaned with any harsh abrasives but it is also dishwasher safe.

Directions:

The Extender Ring should be positioned between the original dome and the base. The addition of the Extender Ring will expand the NuWave Oven's available cooking space by approximately 440 cubic inches. When adding the Extender Ring to the NuWave Oven, make sure the Extender Ring fits snuggly onto the dome. When the ring is placed under the dome incorrectly the overlapping edges will not fit together properly. Please use caution when using the ring. If improperly used, heat or steam could escape from the oven possibly burning your skin or altering the cooking time. The Extender Ring should only be used as an accessory item to the NuWave Oven and not be used as a replacement for the dome, base, or any other component of the NuWave Oven.



Large Dishes

1. Frozen Turkey

Estimate the cooking time to be 15-17 minutes per pound.
Using the Extender Ring you can cook a turkey up to 16 pounds. When you purchase your bird, take a measuring tape along to be sure the turkey is not longer than 13 inches. Remove the packaging and place the turkey on the 1" rack, breast side down.

Wet or spray with cooking oil and season with salt and pepper to taste. Cook on high for 90 minutes. If the skin is browning too quickly, place a sheet of foil over the back and secure with toothpicks. Turn the bird over, breast side up, pry the legs apart, remove the neck and giblets. Add seasoning to the cavity and re-season if necessary. Cook for another 2 hours or to an internal temperature of 180º F / 82º C. If the skin is becoming too brown, cover with a patch of foil, and secure with toothpicks. Cook the neck and giblets on the stove for use in dressing or gravy.

2. Cured Ham

1 10-14 pound whole, cured ham
Whole cloves
1 cup brown sugar
1 (20 ounce) can sliced pineapple
1 (8 ounce) jar, pickled apples
Red and green maraschino cherries, optional

Using the Extender Ring with the 1" or 2" rack you can cook a ham up to 14 pounds. When you purchase your ham take a measuring tape along to be sure the ham is not longer than 13 inches. Estimate the cooking time to be 15 minutes per pound.

For a 14 pound ham: Place the ham, fat side down on the rack, and cook on high for 90 minutes. Turn the ham, baste the juices from the pan, and score the fat with 1/2" deep, 2 inches apart, crisscross cuts. Insert whole cloves into the intersections of the pattern. Cook another 2 - 2 1/2 hours or to an internal temperature of 165º F / 73º C.

Lay alternate slices of the pineapple and apple rings over the top surface of the ham and insert cherries into the holes. Sprinkle the brown sugar over the top and cook for 5 minutes or until the sugar melts into the fruit.

2” Cooking Rack:

Purpose :

The 2” Rack for the NuWave Oven can be used in a variety of ways:

1. It can be the primary rack with or without the Extender Ring.
2. With the Extender Ring, it can be positioned on top of the 4” rack or under the 4” rack for more multi-level cooking space.
3. Without the Extender Ring, the 2” rack can also facilitate multi-level cooking by creating a third cooking surface between the liner pan and under the 4” rack.
4. You may use two extra 2” racks above and below the 4” rack, especially good for dehydrating.
5. After baking cookies in the NuWave, when cookies are ready to be removed from the liner pan, place the rack on the counter and use as a cooling rack.



Care & Use :

This rack is dishwasher safe but should not be cleaned with any harsh abrasives.

General Rules :

- Place foods that need a long time to cook on the rack closest to the heating element like potatoes, carrots, etc. and place soft vegetables on the lower rack(s), like mushrooms, tomatoes, etc. -OR- Reverse the order and place longer cooking foods on liner pan and NuWave until almost done. Then place faster foods above and continue until all levels are done.
- Use food combinations that take about the same time for each to cook. For example: pork or chicken and potato wedges; fish and stewed tomatoes or frozen beef with baked potatoes.
- Place tin foil under any foods that might drip onto other foods.
- Remember that the infrared rays do not penetrate the aluminum but the heat will circulate around the oven.
- If top layers are done earlier, remove rack(s) from above and continue cooking bottom foods until done.
- Use shallow dishes or light aluminum pans for cooking.
- For warming bread, place it on the bottom rack or liner pan. For grilling bread, place it on the top racks.

Recipe Suggestions :

Dehydrating

Use one or more racks to dehydrate meats or fruits. Save even more time and energy dehydrating foods by using 2 or 3 levels all at one time. (See Recipe Book for further details)

Fresh Chicken, French Fries, Corn on the Cob, and Peas

4 chicken pieces, about 1 1/2 pounds
3 handfuls, frozen French fries
1 (10 ounce) package frozen peas
2 ears of corn on the cob

Place the frozen peas in a shallow oven safe dish or aluminum pan on the 1” rack. Add the corn to the other side of the rack. Set the 2” rack on the legs of the 1” rack. Place the chicken in a shallow pan set in the center of the 2” rack. Place the French fries directly on the rack around the chicken. Cook on HI for 25 minutes or until the internal temperature of the chicken is 165º F / 73º C.

Frozen Party Platter

Mini Crab Cakes (frozen)
Mini Quiches (frozen)
Jalapeno Poppers (frozen)
Buffalo Chicken Wings (frozen)
Mini Pizza Bagels (frozen)
Stuffed Potato Skin Wedges (frozen)

On liner pan, place pizza bites around edges and potato skins inside. On 2” rack, place wings on tin foil. On 4” rack, place crab cakes, poppers, and quiches.

NuWave on HI for 10 minutes. Remove top rack and cook wings 2-4 more minutes. Remove 2” rack and continue to cook bottom layer on liner pan for another 8-10 minutes. -OR- If you want everything done at the same time, reverse the order of cooking : Start the bottom layer for 10 minutes, then place other food on racks for the time needed.

Charola de antiadherente de 10”:

Propósito:

La charola antiadheríble de 10” le permite cocinar galletas, pays, postres así como carnes, aves o pescados en su jugo.

Uso y cuidado:

Esta charola puede ser lavada en lavavajillas, pero no deberá ser limpiada con ningún cáustico agresivo.

Indicaciones:

Colocar la cominada directamente en la charola de hornear que contiene los jugos y salsas. Puede poner la charola de 10” directamente en la charaola de 12” o en la rejilla de 1”/4” en el horno Nuwave.

Receta de Sujerencia:

Bocadillos de nuez y canela

- ⅔ taza de Leche
- 2 cucharadas de crema
- 4 cucharadas de mantequilla sin sal, derretido
- 1 taza de azucar morena
- 1 pequeño rollo de canela de masa
- ½ Taza de nuez picada

Mezclar la leche, crema, mantequilla, y azucar despues coloquelo en la charola de 10” pulgadas. Ponga la charola en la rejilla de 1” y cocine por 4 minutos bajo el nivel de potencia “HI”. Corte la masa de canela en trosos de quartos y esparser los trosos en caramelo tibio dejando un espacio entre cada troso. Cosine por 10 minutos bajo el nivel de potencia “HI”. Esparser las nuezes sobre los trosos y cosine por 3-5 minutos. Servir caliente

(8 porciones)

Fabricado por Hearthware Home Products
880 Lakeside Dr., Gurnee, IL 60031, U.S.A.

www.nuwaveoven.com
www.hearthware.com
www.nuwaveoven.net

IRC-01/14-E2-D



Kit de Anillo Extensor Estandar





Patrocinado por Hearthware Home Products

Hornilla Extensora:

Propósito:

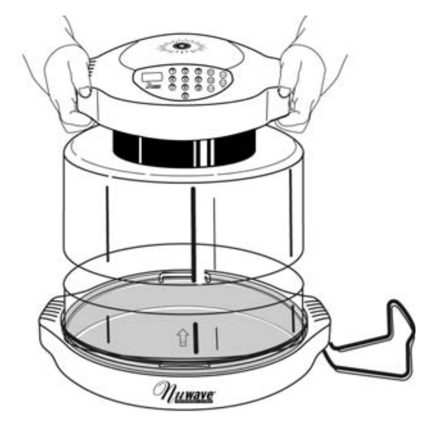
La Hornilla Extensora para el NuWave Oven se utilizará para manejar niveles diversos de cocinado junto con las diferentes rejillas o, para cocinar cierta comida que exceda el tamaño normal para caber en el domo regular.
Generalmente, cualquier alimento (como un jamón o pavo) que sobrepase las 10 libras necesitará utilizar la Hornilla Extensora para un cocinado óptimo.

Uso y Cuidado:

Al igual que el domo original, la Hornilla Extensora está hecha de policarbonato lexan de alto impacto. No deberá ser limpiada con ningún cáustico agresivo pero sí se puede limpiar en lavavajillas sin problema alguno.

Modo de empleo:

La Hornilla Extensora deberá ser colocada entre el domo original y la base. Al utilizar la Hornilla se ampliará el espacio disponible para cocinar del NuWave Oven por alrededor de 440 pulgadas cúbicas. Cuando coloque la Hornilla en el NuWave Oven, asegúrese de que embone firmemente en el domo. Cuando la hornilla es colocada debajo del domo de forma incorrecta, los bordes que deben coincidir no embonan apropiadamente. Por favor tenga precaución cuando use la hornilla. Si no se utiliza apropiadamente, el calor o el vapor podrían quemar su piel o alterar el tiempo de cocinado. La Hornilla Extensora deberá ser utilizada como un accesorio del Nu-Wave Oven y nunca para reemplazar el domo, la base o cualquier otro componente del NuWave Oven.



Platillos Grandes

1. Pavo congelado

Estime el tiempo de cocinado a 15-17 minutos por libra.
Si utiliza la Hornilla Extensora, usted podrá cocinar un pavo de hasta 16 libras. Cuando compre el ave, asegúrese de que no mida más de 13 pulgadas.

Quite el empaque y coloque el pavo en la rejilla de 1" con la pechuga boca abajo. Moje o rocíe con aceite de cocina y sazone con sal y pimienta al gusto. Cocine a temperatura alta por 90 minutos. Si la piel se dora muy rápidamente, coloque papel aluminio encima y asegúrelo con palillos. Volteé el pavo con la pechuga boca arriba, saque las piernas, y retire el pescuezo y menudencia. Agregue sazonador en el hueco y vuelva a sazonarlo todo si es necesario. Cocine por otras dos horas o hasta que alcance una temperatura interna de 180º F / 82º C. Si la piel se dora demasiado cúbralo con un parche de papel aluminio y asegúrelo con palillos. Cocine el pescuezo y la menudencia en la estufa para utilizarlos en un aderezo o gravy.

2. Jamón Ahumado

1 Jamón ahumado completo de 10 a 14 libras
Clavo Entero
1 Taza de azúcar morena
1 Lata de 20 onzas de piña rebanada
1 Bote de 8 onzas de manzanas curtidas
Cerezas rojas y verdes opcionalmente

Usando la Hornilla Extensora con la rejilla de 1" y 2" usted puede cocinar jamones de hasta 14 libras. Cuando compre su jamón asegúrese de que no mida más de 13 pulgadas.

El tiempo estimado de cocinado será de 15 minutos por libra.
Para un jamón de 14 libras: Coloque el jamón con la parte más ancha hacia abajo y cocine a temperatura alta por 90 minutos. Voltee el jamón, unte el jugo y saque la grasa a ½ pulgada de profundidad y otro tanto aparte, haga cortes diagonales cruzados e inserte los clavos enteros en las intersecciones. Cocine por otras 2 ó 2 ½ horas o hasta que alcance una temperatura interna de 165º F / 73º C.

Coloque alternadamente rebanadas de piña y manzana sobre la superficie del jamón e inserte cerezas en los hoyos. Espolvoree el azúcar morena sobre el jamón y cocine por 5 minutos más o hasta que el azúcar se derrita sobre la fruta.

REJILLA DE 2”

Propósito: La Rejilla de 2 pulgadas para el Horno NuWave puede ser usada de diversas formas:

1. Puede ser la rejilla principal con o sin la Hornilla Extensora.
2. Con la Hornilla Extensora, puede ser posicionada encima de la Rejilla de 4" o debajo de ella para tener más espacio para cocinar a diferentes niveles.
3. Sin la Hornilla Extensora, la Rejilla de 2" puede también facilitar el cocinar a diferentes niveles al crear una tercera superficie entre la cacerola y la rejilla de 4".
4. Usted puede utilizar dos rejillas extras de 2" sobre y debajo de la rejilla de 4", especialmente para deshidratación.

Nota: La rejilla de 2" debe utilizarse solamente en las posiciones y para los propósitos mencionados anteriormente. Cualquier otro uso podría afectar el tiempo de cocinado y la calidad.



Uso y cuidado:

Esta rejilla puede ser lavada en lavavajillas, pero no deberá ser limpiada con ningún cáustico agresivo.

Reglas Generales:

• Coloque la comida que necesite de un largo tiempo de cocción en la rejilla más cercana al elemento caliente como papas, zanahorias, etc. y coloque vegetales suaves en las rejillas inferiores, como champiñones, tomates, etc. - O - hágalo al revés, colocando comida que se va a cocinar por más tiempo en la cacerola y, cuando esté casi lista, coloque la comida que se cocina más rápido encima y continúe hasta concluir el ciclo.
• Combine comida que requiera más o menos del mismo tiempo para cocinarse. Por ejemplo, carne de cerdo o pollo con trozos de papa; pescado con tomates dulces; o carne de res con papas al horno.
• Coloque papel aluminio debajo de cualquier comida que pudiera gotear sobre alguna otra.
• Recuerde que los rayos infrarrojos no penetran el aluminio, pero el calor circula dentro del horno.
• Si la comida de arriba queda lista antes, quite la(s) rejilla(s) superiores y continúe cocinando lo de abajo hasta que quede listo.
• Utilice platos poco profundos o cacerolitas ligeras de aluminio para cocinar.

• Para calentar el pan, colóquelo en la rejilla de abajo o en la cacerola. Para tostarlo, colóquelo en las rejillas de arriba.

Recetas sugeridas:

Deshidratación

Use una o más rejillas para deshidratar carne y frutas. Ahorre aún más tiempo y energía deshidratando comida usando 2 ó 3 niveles, todos al mismo tiempo. (Vea el libro de Recetas para más detalles)

Pollo Fresco, Papas a la Francesa, Elote y Guisantes

4 piezas de pollo, alrededor de 1 ½ libras
3 puños de papas a la francesa congeladas
1 caja, 10 onzas, de guisantes congelados
2 elotes

Coloque los guisantes congelados en una cacerola ligera de aluminio en la rejilla de 1". Ponga los elotes en el otro lado de esa rejilla.

Coloque la rejilla de 2" a los pies de la de 1". Coloque el pollo en una cacerola poco profunda al centro de la rejilla de 2" y coloque también las papas a la francesa directamente sobre esa rejilla (2") alrededor del pollo. Cocine a temperatura alta (HI) por 25 minutos o hasta que el pollo alcance una temperatura interna de 165º F / 73º C.

Platillo Congelado

Mini tartas de cangrejo (congeladas)
Mini Quiches (congelados)
Jalapenos (congelados)
Alitas de pollo Buffalo (congeladas)
Mini pizzas de pan (congeladas)
Trozos de papa rellena (congelados)

Coloque en la cacerola los trozos de pizza alrededor de las orillas y las papas en medio. Ponga las alitas en papel aluminio sobre la rejilla de 2". Coloque en la rejilla de 4" el cangrejo, los jalapenos y los quiches. Hornee a temperatura alta (HI) por 10 minutos. Quite la rejilla de hasta arriba y cocine las alitas 2-4 minutos más. Quite la rejilla de 2" y continúe cocinando lo de la cacerola de abajo por otros 8-10 minutos - O - si desea que todo esté listo al mismo tiempo, hágalo al revés, comience cocinando lo de la cacerola de abajo por 10 minutos, luego coloque la demás comida en las rejillas y cocine el tiempo necesario.